

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

JANVIER / FEVRIER 2012



Lundi 23 janvier	Mardi 24 janvier	Mercredi 25 janvier	Jeudi 26 janvier	Vendredi 27 janvier
Salade de Mâche au surimi Omelette Coquillettes Yaourt nature	Potage de légumes Bœuf Bourguignon Haricots verts Brie Clémentines	Carottes râpées Colombo de Poulet Riz créole Morbier Poire cuite	Choux fleurs vinaigrette et œuf dur Dos d'Eglefin sur Julienne de légumes Pommes vapeur Saint Albray Pomme	Salade d'endives et de choux rouge Saucisse grillée Pommes fruit en dés Riz au lait
Lundi 30 janvier	Mardi 31 janvier	Mercredi 01 février	Jeudi 02 février	Vendredi 03 février
Salade Farigoule (céleri, ananas, raisins, pommes) Emincé de dinde Frites Yaourt aux fruits mixés	Julienne de Betteraves crues Filet de Merlu meunière Purée aux épinards Mousse au chocolat	Riz au thon Sauté de noix de joue de porc Petits pois Assiette de fromage Salade de fruits frais	Salade verte au cervelas Blanquette de veau Pommes vapeur Fromage blanc aux bananes	Potage crécy (carotte) Hachis parmentier Salade verte Saint Nectaire Orange
Lundi 06 février	Mardi 07 février	Mercredi 08 février	Jeudi 09 février	Vendredi 10 février
Salade de blé aux poivrons et dés de jambon Steak haché Haricots beurre Camembert Clémentines	Macédoine de légumes mayonnaise Sot l'y laisse de dinde Semoule et ratatouille niçoise Yaourt aux fruits	Assiette de charcuterie et cornichons Filet de Hocky Pommes vapeur Ile flottante	Salade de pâtes de couleurs et surimi Rôti de porc Salsifis à la tomate Vache qui rit Poire	Velouté de choux fleurs au mascarpone Sauté de veau Riz Gruyère Compote de pommes

VACANCES

Lundi 13 février	Mardi 14 février	Mercredi 15 février	Jeudi 16 février	Vendredi 17 février
Betteraves rouges Pâtes à la Bolognaise Salade verte Assiette de fromage Pomme	Salade verte au gruyère Jambon braisé Lentilles vertes Entremet au chocolat	Salade d'endives aux noix et aux raisins Rôti de veau Gratin de choux fleurs Crêpe	Carottes râpées Paëlla de poisson Légumes et riz Fromage blanc aux fruits	Potage vermicelle Pintade aux pruneaux Jardinière de légumes Brownies Clémentines
Lundi 20 février	Mardi 21 février	Mercredi 22 février	Jeudi 23 février	Vendredi 24 février
Taboulé Paupiette de veau Haricots verts Yaourt nature	Salade verte au thon Hamburger Frites Pommes	Friand au fromage Poulet rôti Petits pois / carottes Bananes	Céleri rémoulade Côte de porc Coquillettes Crème à la vanille	Paté de foie et cornichons Filet de cabillaud Purée à la carotte Assiette de fromage Fruits de saison

provenance de la viande : Union Européenne

provenance de la volaille : France

Tous les aliments inscrits en bleu proviennent de la filière « Bleu, blanc, cœur ». « Bleu, blanc, cœur » est une démarche de progrès nutritionnel qui vise à améliorer la qualité des aliments (produits laitiers, œufs, et viandes). La filière « Bleu, blanc, cœur » prône un retour à l'alimentation traditionnelle des animaux à base de fourrage (graines de lin, lupin, fèverole, colza). Toute cette démarche afin d'apporter plus d'oméga 3 naturels dans notre alimentation.

Tous les aliments inscrits en vert proviennent d'une ferme biologique de Servon-sur-Vilaine.

35.327.07

Le service se réserve le droit de modifier le menu